ISTRUZIONE SUL MIGLIORAMENTO DE VINI NEL DIPARTIMENTO DEL METAURO...

Giovanni : de Brignoli di Brunnhoff

Digitized by Google

La Dedica non è mia

Gio: Brignoli

AL SIG. CAVALIERE

GIUSEPPE CASATI

COMMENDATORE DELL' ORDINE DELLA CORONA
DI FERRO
PREFETTO DEL METAURO

Dopo aver raccolto nozioni ed avvertenze dalli intelligenti di Agraria sparsi nel Dipartimento le indirizzo, Sig. Commendatore, l' Istruzione che si compiacque di commettermi. Affine di accertare le regole da seguirsi fra noi per il miglioramento de' Vini ho sottomesso il mio

Digitized by Google

scritto al saggio e rispettabile giudizio del celebre Sig. Cavaliere Filippo Rè. Da esso approvato, e scevro di ornamenti compare sotto gli auspicj di un Prefetto zelante, benefico. Mi sono fatto lecito deviare alcun poco dalle undici Memorie communicatemi, onde suggerire un metodo qui generalmente sconosciuto, ed in altri paesi avvalorato da favorevole riuscita.

Ho l'onore di protestarle distinto ossequio

Urbino 12 *maggio* 1809.

GIOVANNI BRIGNOLI

Digitized by Google

REGNO D'ITALIA

IL PREFETTO

DEL DIPARTIMENTO DEL METAURO

AVVISO

I vini *Anconitani* già celebri, che formavano oggetto di rilevante commercio colli paesi finittimi ed esteri, sono da molto tempo decaduti di prezzo, e sonosi resi infimi al grado che il forastiere giunge a crederne alcuni insalubri.

Analizzate le terre ove germogliano le viti, e fatto confronto da littorale a littorale marittimo, e dell' attiguo suolo denominato *entro terra* sonosi dedotte due cause dell' attuale qualità de' vini Anconitani: la mancanza di un regolamento che fissi l'epoca delle vendemmie, ed il metodo che si pratica generalmente nella fabricazione e custodia de' vini.

Il Prefetto offre il premio di scudi 60. a chi presenterà una memoria ben ragionata

Digitized by Google

sull' importante argomento . Il concorso sarà aperto a tutto il giorno 31. prossimo dicembre . Una commissione di cinque intelligenti soggetti esaminerà le diverse deduzioni , e pronuncierà giudizio a favore di chi abbia ad essere assegnato detto premio . La Memoria sarà indi stampata in forma d' istruzione da diramarsi alle Municipalità , ed alli Signori Parochi.

Si vieta intanto a tutto il giorno 11. corrente novembre sotto la pena di scudi 5. da versarsi nella cassa del Magistrato di Sanità la vendita *al minuto* del vino di nuova raccolta non ancora depurato .

Gli Ufficiali di Polizia , e Municipali restano incaricati di vegliare per l' osservanza della prescritta proibizione ; ed il presente sarà pubblicato in tutti i Comuni del Dipartimento .

Ancona 5. Novembre 1808.

G. CASATI

Digitized by Google

AVVERTIMENTO

Una istruzione, la quale deve circolare per le mani di tutti, ed essere a portata dell' intelligenza de' contadini, è sembrato non doversi stendere coll' imponente apparato di una ricercata erudizione, nè tampoco coll' inutile sfoggio di teorie fisico-chimiche.

In un paese, ove uno de' più copiosi e considerabili prodotti sono le uve, non parve meno incompetente di proporre le tanto diligenti minuzie, che vengono suggerite dai celebri *Chaptal*, *Rozier*, *Cadet-de-Vaux*, *Parmentier*, *Roard*, *Maupin* fra i Francesi, e fra gl' italiani *Fabbroni*, *Pozzi*, *Onorati*, *Bellani*, e *S. Martino*. Così pure il tanto utile uso del gleucometro, o gleuco-enometro del P. Onorati quanto è opportuno, se maneggiato dagl' intelligenti, a conoscere il grado della fermentazione vinosa, è altrettanto di nessun uso per gl' ignoranti fattori e per li rozzi villani, che non sanno approfittarne.

In vece di tali precetti si sono date

Digitized by Google

delle regole pratiche, le quali per essere di facile intelligenza, e di più facile esecuzione, è probabile che siano adottate, tanto più che sono esse basate sulla pratica costante di esperti agronomi, segnatamente del Dipartimento.

Si è poi sorpassato l'articolo della potatura delle viti, del modo con cui se ne deve eseguire la materiale piantagione, e dei lavori che si fanno alla terra intorno alle medesime, non che del modo di legarle agli alberi, o alle canne, mentre questi punti sono forse meglio conosciuti in questo Dipartimento (nessun cantone eccettuato), che in tutto il rimanente del Regno.

Possa questo grado di primazia estendersi anche sulla qualità del vino, la quale sembra doversi ottenere per la felicità del clima propizio, e per la non contraria costituzione del suolo.

Digitized by Google

ISTRUZIONE

I vini anconitani, che sin dai tempi più remoti erano riguardati con istima particolare, e dagli esteri non meno che dagli stessi nazionali, venivano a preferenza di parecchj altri della bella nostra Italia ricercati, sono sgraziatamente decaduti dalla originaria loro fama, cosicchè non solo non più si stimano, ma vengono eziandio riputati insalubri.

Perciò fu diretto l'Avviso Prefettizio del 5. novembre 1808., e si aprì il concorso al premio in favore di quello fra gli agronomi che avrebbe con più chiarezza, e con maggiore esattezza esposte le cagioni del deterioramento, e suggeriti i mezzi di ripararvi, e di ridonare ai nostri vini l'antico loro credito, e la perduta salubrità.

Taluni dei più esperti ingegni esposero l'opinion loro: ed istituita una Commissione composta di dotti ed eruditi soggetti, onde giudicare del merito delle

Digitized by Google

rispettive memorie, fu quella del Sig. Michele Mallio (Uomo abbastanza noto nella repubblica letteraria,) cui fu aggiudicato il proposto premio.

Colla scorta pertanto della Memoria medesima, combinata con alcune delle utili e saggie viste delle altre che concorsero in sua competenza, e sulla sperienza per molti anni verificata da varj de' più accreditati agronomi di questo, e de' limitrofi Dipartimenti, si è formata la presente ISTRUZIONE, diretta al salutare oggetto di far conoscere all' inesperto agricoltore le sue mancanze, e ad additargli i mezzi di ottenere un vino buono, e più durevole.

Conviene necessariamente ripetere il deterioramento di questi vini, non dal terreno, ch' è lo stesso de' tempi addietro, e non dal clima certamente, che non è cangiato: ma dalla qualità di alcune viti, dalla prematura vendemmia, dalla mal diretta fabbricazione, dalla negligentata custodia, e sopra tutto dalle vergognose falsificazioni.

Si prenderanno perciò in accurato esame i principali difetti che si rimarcano, e ad ognuno di essi si contrapporrà l' opportuno rimedio, additando nel tempo

stesso le necessarie operazioni dall'epoca della piantagion delle viti sino alla completa fabbricazione del vino, ed alla susseguente sua custodia.

§ I.

SCELTA DELLE VITI

È un massimo errore il preferire la quantità alla qualità del vino. La piantagione delle uve, che danno maggiore quantità di mosto, non è quella che deve somministrare il maggior prodotto possibile di vino in un podere; ma bensì la ben diretta piantagione, la potatura ragionevole, e la indefessa cura delle viti di buona qualità. Non conosce il proprio interesse colui che riempie tutte le sue botti di un vino cattivo, piuttosto che averne un numero minore di vino scelto; ed è un' illusione il credere, che il prezzo minore di vino più copioso equivalga al maggiore di una minore quantità di vino. L'esempio in questi paesi del vino di *vernaccia* basta a convalidare questo asserto.

Conviene adattare la qualità delle uve alla natura, ed alla situazione del terreno.

Digitized by Google

Nelle terre leggiere e piuttosto asciutte si piantino le viti che danno uve sugose, delicate, e di buccia gentile: nelle grasse, umide, e sostanziose si piantino quelle che producono uve asciutte, di buccia forte, e di sugo denso. Nelle situazioni ariose e calde pongansi quelle che maturano più difficilmente e più tardi, serbando pei siti a tramontana e a levante quelle che maturan più presto.

Siccome questo Dipartimento è per lo più dominato da dense nebbie e da copiose rugiade, debbono perciò scegliersi le uve di piccioli grani, e naturalmente più dolci, affinchè il sole facilmente rasciugandole ne promova maggiormente la maturazione. Tali sono p. e. il *moscadello bianco e nero*, la *balsamina*, l' *aleatico*, il *sangiovese*, il *moscadello francese*, la *vernaccia*, il *verdicchio*, la *malvasìa*, il *trebbiano* ec. e dovrebbero bandirsi il *vesprino*, il *maceratese*, il *gonfiabotte*, il *montanaro*, e tutte le qualità più inferiori, le quali per essere troppo acquose, e poco dolci, non possono dare un vino saporito e gustoso. Non si parla dell' uva volgarmente detta *greca*, perchè da annoverarsi fra le peggiori essendo affatto scipita.

Digitized by Google

Non si suole comunemente distinguere in questo paese la varia qualità delle viti nel formare le piantagioni, e si piantano indistintamente senza porgere riflesso a quelle che maturano prima, o dopo delle altre. Se si volesse in fatti, che tutte le viti dovessero cangiarsi sull' istante in una intiera possessione, sarebbe pretendere una cosa pressocchè impossibile: quindi non si può se non che suggerire nelle nuove piantagioni, o nel rinovare le viti mancate, che non vi si mettano altri magliuoli, che quelli tratti dalle suaccennate viti: ben osservando, che in una piantata, o filare, non ci siano intrecciate varie qualità di uve. Adottato che sia un tale principio, in pochi anni saranno rinovate tutte le viti di un podere, ed essendo tutte della stessa qualità verranno pur anche a maturare ad un tempo medesimo, o essendovi qualche differenza nell' epoca della maturazione secondo le varie esposizioni, si otterrà in ciascheduna separatamente una maturazione uniforme.

Si possono bensì talvolta alternare in un filare medesimo diverse qualità di uve; ma ciò conviene fare con somma prudenza, e dipendentemente a reiterate spe-

Digitized by Google

rienze, onde riconoscere, se quelle tali qualità combinino bene assieme, e riesca il vino migliore. Per non equivocare è da preferirsi la massima di far piuttosto la mescolanza colle uve nel tino, anzicchè correre rischio di non avere in tutte egualmente una perfetta maturazione al tempo della vendemmia.

§ II.

ALTEZZA ALLA QUALE TENGONSI LE VITI

Si crede da molti un errore, che si appoggino le viti agli alberi, dando loro una soverchia elevatezza, e si vorrebbero sostenute con canne, o con pertiche, come (dicesi) si praticava un tempo.

Oltre che non è ben certo se anticamente si tenessero basse, dacchè non abbiamo scrittori che ce lo accennino con precisione, prima di definire questa pratica per difettosa, conviene esaminare le circostanze, per le quali è stata introdotta.

Le frequenti nebbie, che dominano questo Dipartimento, sembrano esserne la prima e più naturale cagione; ma se si consideri, che quel danno che da esse vie-

Digitized by Google

ne recato all' uva vicino a terra, lo è pur anche quando è sostenuta sugli alberi, mentre la nebbia ingombra un tratto al di sopra della terra ben più alto di ogni albero da vigna: se si rifletta che il mezzo principale somministrato dalla natura ad asciugare l' umidità lasciata dalla nebbia è quello dei raggi del sole, sarà bene tenerle basse, poichè questi hanno una forza maggiore quando sono ripercossi dalla terra, lo che non succede con egual forza alla distanza dell' albero. Nè è da credere, che tenute alte, e godendo una maggiore ventilazione supplisca l'aria al difetto della ripercussione dei raggi solari, mentre le fronde degli alberi impediscono la libera circolazione dell' aria, e vi mantengono una certa freschezza, che si oppone allo scopo principale di procurare il maggior grado possibile di calore, unico, o almeno principale mezzo di ottenere una perfetta maturazione delle uve.

Sarà pure biasimevole l' introduzione degli alberi all' oggetto di sottrarre la soverchia quantità di umori superflui, che dal terreno attraerebbero le viti. Se si consideri che la vite non vuole essere molto concimata, e se si rifletta che il

suolo di quasi tutto il Dipartimento, quantunque variato, non è, preso in complesso, dei più abbondanti di sughi nutrienti, si concepirà facilmente non essere neppure questa una ragione valevole ad introdurre gli alberi, anzi essere i medesimi decisamente dannosi, poichè assorbono una porzione considerabile di quei sughi, che si rendono indispensabili alla nutrizione delle viti.

Se poi siansi introdotti per garantire le viti dalla grandine, fu questo uno stratagemma di poco valore, poichè a sì terribile flagello neppure l'albero è scudo sufficiente, e forse il lasciare alle viti tutte le fronde e le foglie nella stagione, in cui più si paventano i funesti assalti, sarà l'unico mezzo di minorarne, ma non già di toglierne i danni.

§ III.

INGRASSO DELLE VITI.

La vite, come si è detto nel § antecedente, non vuole essere molto concimata, e facendolo deve preferirsi qualunque ingrasso vegetabile e minerale alle sostanze animali, a meno che non siano

del tutto decomposte e ridotte a terriccio. In qualunque modo se ne pratichi la concimazione, si procuri di parcamente applicarla. Il soverchio letame rende le viti rigogliose e sterili, e ne affretta la perdizione.

Le sostanze migliori per ingrassare le viti sono il fango delle strade, la terra dei fossi, i gusci delle chiocciole, ed altri testacei marittimi, le deposizioni dei fiumi, e del mare non arenose nè ghiajose, i calcinacci delle vecchie fabbriche demolite, e simili. Quando poi si debbano impiegare sostanze animali in mancanza di altre si avverta che siano ben secche e macere, poichè è provato che il letame troppo fetente communica un ingrato sapore al vino. Gl' ingrassi vegetabili, come sono le foglie secche degli alberi, la paglia, le pule del grano, le stoppie, i gambi del granturco tagliuzzati, le alghe marittime, e simili, semprecchè abbiano subíto un grado di fermentazione, e siansi incominciati a marcire, sono pure da annoverarsi fra gli ottimi per le viti.

Digitized by Google

§ IV.

VENDEMMIA

Il vino formato di uve, che non siano ben mature riesce necessariamente acerbo, ed è di poca durata. La natura somministra nelle viti il segnale della vendemmia.

Quando il picciuolo del grappolo acquista un colore oscuro di legno, e gli acini sono divenuti trasparenti è quello il momento sicuro della maturazione dell' uva. Molti hanno creduto che la caduta delle foglie additasse il vero tempo di vendemmiare; ma questo accade sovente dalle brine primaticcie, dall' incominciamento del verno, o da siccità della state, quantunque le uve non siano giunte a completa maturazione.

Negli anni in cui per inclemente stagione l' uva ritarda molto a presentare gl' indicati segnali, e si teme che per la sopravenienza di notti troppo fredde non possa maturar bene, sarà buona cosa, due giorni prima di cogliere le uve, di torcere alquanto il picciuolo del grappolo, ed impedire così l' ulteriore vegetazione. In tal guisa risulta il vino più

Digitized by Google

dolce, e compensa in qualche modo la incompleta maturazione.

Non si saprebbe abbastanza inculcare che si osservi un metodo nel vendemmiare le uve. Si separino le bianche dalle nere, a meno che il podere non sia tanto ristretto che sia necessario mescolare tutto assieme.

I grappoli non si stacchino con le mani, ma si recidano con coltello, o con forbice ben tagliente; e ciò perchè non si danneggino i tralci con ferite, o ammaccature che potrebbero derivare dalle scosse che vi si dassero, e perchè non si lacerino i pampini.

Non si principj a vendemmiare nelle giornate, in cui la notte anteriore cadde una copiosa rugiada, se non che dopo alzato il sole quando ha preso forza, e la rugiada sia bene asciugata.

Non si mescolino in un tino più qualità di uve a meno che ciò non facciasi con quelle, che l'esperienza insegnò riuscir bene combinate assieme. E se mai la piccolezza della tenuta, o le circostanze locali ostassero all'esatta esecuzione di questo precetto, si procuri almeno di separare le uve mature dalle immature cogliendole a varie riprese.

Digitized by Google

Non si colga in un giorno più quantità di uva, di quella che si può pigiare nella giornata medesima: e colta la matura, si tolgano le fronde ai pampani, onde i grappoli immaturi rimasti così esposti all' azione immediata dei raggi solari possano finire di stagionarsi.

§ V.

FERMENTAZIONE

Vendemmiata che sia l' uva colle regole anzidette, la si trasporti nelle *canali*, o tini, ove deve essere pigiata, e ridotta in mosto per la successiva fermentazione.

Si osservi di fare questo trasporto con le possibili precauzioni, affinchè le uve non siano lacerate, e non incominciino a spargere il mosto prima di essere pigiate.

Si lascieranno così nel tino, o *canale* sino a che accostandosi con la faccia si senta che abbiano acquistato un grado di tiepidezza, non già di calore.

Allora è il momento di pigiarle, e non si deve ritardare d' un istante, altrimenti si decompone la parte zuccherosa, ed il vino perde tutta l' amabilità.

Digitized by Google

È ancora controversa fra gli agronomi la questione, se il vino riesca meglio separando, ovvero lasciandovi i graspi. È certo intanto che abbiamo a favore di quelli che li lasciano l'esempio di tutte le altre parti del Regno, e segnatamente di quelle ove si fanno i vini migliori, come ne' Dipartimenti del Mella, dell' Adige, del Crostolo, del Panaro, del Bacchiglione, di Passariano, dell' Istria.

Osservò già il Sig. *Labadie*, al riferire del celebre *Chaptal*, che i graspi mercè la naturale loro asprezza ed austerità ajutano e promovono più facilmente la fermentazione nel tino, per cui più presto il principio zuccheroso si converte in *alcool*, ossia spirito ardente (volgarmente *spirito di vino*). Fino a tanto che il vino non è ridotto a questo grado di fermentazione, non è possibile che si mantenga per lungo tratto di tempo, e che superi senza inacidire la sopravenienza della calda stagione.

Che poi si creda con separare i graspi di ottenere un vino più dolce e delicato, è una vera illusione: mentre, o le uve sono poco mature, o lo sono a giusta misura, o troppo. Nel primo caso siccome darebbero un vino troppo debole,

Digitized by Google

perchè scarso di parte zuccherosa, è necessario di supplirvi colla robustezza, che porgono i graspi. Nel secondo, siccome è provato che quanto più sollecita si fà la fermentazione tanto è migliore, e che i graspi l' affrettano anche a detta di tutti i primarii Chimici, ne segue necessariamente di ritenerli. Nel terzo caso poi, essendo concentrata tutta la parte zuccherosa, quando non vi si lascino i graspi, riesce il mosto assai grasso, quindi la fermentazione si opera con troppa lentezza, ed il vino non è bevibile, anzi corre rischio d' inacidire prima di schiarirsi. È inoltre da rimarcarsi che i graspi contribuiscono moltissimo alla colorazione dei vini, servendo essi quasi di mestruo ad estrarre dalla buccia delle uve la materia colorante, ed a fissarnela nel liquore.

Ma siccome in questo Dipartimento sono quasi tutte uve bianche, ed è universalmente riconosciuto, come afferma il sucitato Sig. *Chaptal*, che separando i graspi il vino riesce meno spiritoso, e più facile a divenire grasso, conchiudasi dunque che sarà sempre ben fatto di lasciarceli, tanto più che la sperienza degli altri Dipartimenti ci conferma in questa opinione.

Digitized by Google

Oltre alle regole finora esposte per ottenere una buona fermentazione del mosto, sia di norma che quanto più grande sarà il tino, o *canale*, entro cui si porranno le uve, tanto più facilmente fermenteranno, essendo provato che la quantità ha una grande influenza.

§ VI.

SVINAMENTO, E IMBOTTATURA

Il mosto non si deve svinare fin tanto che non sia compiuta la fermentazione tumultuosa nel tino, o *canale*, in cui fu pigiata l'uva. Fintanto che il mosto gorgoglia spumando, e mandando le vinaccie alla superficie, la quale ogni giorno maggiormente si solleva, non si devon mai toccare, nè rimovere le vinaccie stesse, come viene praticato in alcuni luoghi.

Il momento in cui si deve svinare viene annunziato dalla quasi totale cessazione del tumulto nella fermentazione. È allora che non bisogna ritardare un istante a passare il mosto nella botte.

Potrà per altro differirsi qualche ora (due, o tre al più) quando vogliasi

Digitized by Google

avere meno delicatezza nel vino, particolarmente se sia di terreno leggero e sciolto, e vogliasi conservarlo da bere nella state.

Non si svini però mai prima dell' epoca accennata: mentre quando il mosto è cavato dal tino prima che la fermentazione tumultuosa sia interamente compita viene ad interompersi, e non è così facile che la si riprenda con quella regolarità che conviene. Se pur pure la si riprende, non è più allora in arbitrio del proprietario il sospenderla a quel tale momento che crede opportuno, mentre allora si rinova nella botte la fermentazione veemente, a cui facilmente succede l' acidificazione. Al contrario se la fermentazione vinosa si compie, o quasi compie nel tino, e tosto svinato si passa il mosto nella botte, non si corre più rischio d' interromperla, ed il mosto già divenuto vino non subisce nella botte stessa che la fermentazione silenziosa, la quale contribuisce alla perfetta separazione delle parti eterogenee, ossia allo schiarimento.

Da questo dunque si conosca quanto è dannoso il pigiare le uve in un sito, e poi trasportare il mosto a considerabili

Digitized by Google

distanze per essere ivi versato nelle botti, come suole praticarsi in questi paesi: anzi è pratica universale di non dare molt' aria alla stanza, ove fermenta il mosto, e da alcuni viene suggerito per sino di coprire i tini.

Ciò che dà forza e robustezza al vino nello stato di completa fermentazione è il concorso dell' *alcool* con una sostanza sommamente volatile, che dai chimici è detta *gaz acido carbonico*, il quale appena esposto all' aria atmosferica se ne sfugge, ed il vino perde tutto il suo gusto. Da questo principio si deve dedurre che per aver buon vino conviene, che la botte in cui deve versarsi il mosto stia collocata immediatamente accanto al tino, e s' è possibile che venga riempita per mezzo di un cannello, il quale lo mandi nella medesima senza portarlo al contatto dell' aria.

Viene dunque a stabilirsi necessario che in mezzo di ciascuna possessione, o almeno a portata della medesima vi sia il fabbricato per le *canali*, o tini, ed ivi pure sia pronta la quantità di botti atte a contenere tutto il vino, per essere poscia nelle botti stesse tradotto alle

cantine, ove deve in progresso conservarsi, ed a tempo opportuno tramutarsi.

§ VII.

CONSERVAZIONE

Si osserva comunemente che appena riposto il vino nella botte comparisce al buco del cochiume una spuma biancastra. Questa non è che il *gaz acido carbonico*, il quale si sprigiona dal vino mercè il contatto di quella poca aria atmosferica che si è introdotta nel riempiere la botte. Se durante ancora la lenta fermentazione che si opera nei primi giorni si tentasse di chiudere ermeticamente la botte, il contrasto di questo *gaz*, e dell' aria introdotta produrrebbe naturalmente un' esplosione, a riparare la quale non si può far altro che impedire una maggiore introduzione di aria atmosferica col tenere rincalzata la botte.

Varie sono le regole suggerite dagli autori sul tempo di rincalzare, o dar la piena alle botti. In questo clima la vera regola confermata dalla sperienza è fino al S. Martino di otto in otto giorni; poi sino a febbrajo di quindici in quindici;

Digitized by Google

indi una volta al mese circa sino al travasamento: e ciò deve farsi sempre con vino di eguale, o di migliore qualità, nè mai d' inferiore.

Non è così facile poi lo stabilire il vero momento in cui debba farsi il travasamento da una botte all' altra, onde il vino spogliato delle parti eterogenee si conservi chiaro, ed acquisti maggior durevolezza. Ciò dipende da varie circostanze della stagione, e dalla qualità del vino. Regola generale sia però di travasarlo sempre in stagione asciutta e fredda, guardandosi bene dal farlo mentre spira un vento forte. I vini deboli potranno travasarsi al solstizio d' inverno, ed i più forti nell' estate, sempre però una volta sola.

È dimostrato dalla sperienza che in una stanza quanto è meno illuminata e ben chiusa, purchè non sia umida, non gela nell' inverno: così pure nella state non vi si introduce l' aria soverchiamente calda, e conserva in tutte le stagioni una temperatura media ed uniforme, che molto influisce alla buona conservazione del vino, tanto più se trovisi situata al settentrione distante dalle stalle, e dalle pubbliche strade, ove non penetrino gli

Digitized by Google

effluvj di odori cattivi, e non si sentano le scosse dei carri e dei cocchj.

Siccome però talvolta occorre che siano ventilate le cantine onde non si generi l'umidità, e l'aria mefitica, la quale potrebbe pregiudicare alla bontà del vino, si avrà cura di aprire le finestre d'inverno nelle giornate serene e tranquille sull'ora del mezzo dì, chiudendole due ore circa dopo; d'estate poi non si apriranno se non che nelle notti più fresche, ma che non siano umide, ben avvertendo di chiuderle allo spuntar del giorno.

Sia il piano delle medesime alquanto inclinato, onde si possa scaricare l'acqua, o altro che potesse tramandare umidità, la quale è la principale nemica della conservazione del vino.

Usando delle accennate diligenze tanto nella manipolazione, quanto nella successiva custodia del vino, è inutile il riporlo entro le grotte, anzi è decisamente dannoso; mentre spirando queste dalle pareti una continua umidità, ed essendo perpetuamente prive di luce e di ventilazione, si genera facilmente la muffa sui vasi, la quale indi communica il cattivo odore al vino, e lo rende quasi imbevibile.

Digitized by Google

Seguendo queste regole non sarà pure bisogno di far cuocere i nostri vini, operazione inventata per conservarli senza ottenerne l'effetto, la quale somministra loro un gusto medicinale, ed ingrato per chi non n'è avvezzo, e per cui contraggono tutto il veleno del rame dalle caldaje, ove si fanno bollire, qual veleno produce communemente dolori addominali a chi li beve, e soventi volte le coliche più atroci.

§ VIII.

FALSIFICAZIONI

Sarebbe un vastissimo campo da spaziare, se ad una ad una annoverar si volessero le tante foggie di falsificazioni e adulterazioni, che sogliono farsi in questo Dipartimento ai vini, credendo di darvi colore, o forza, o gusto, od altre prerogative di chiarezza, durabilità, e simili; ma troppo ripugnano questi abusi perchè se ne faccia neppure menzione; meritano solo di essere severamente puniti tutti coloro che li commettono, come genti che attentano alla salute dei loro simili, e forse anche alla vita stessa di alcuni individui di stomaco debole.

Digitized by Google

Voi proprietarj agiati delle Città, che giudicando disdicevol cosa l' occuparvi dei proprj vostri interessi, lasciate in balía de' ~~vostri~~ fattori e gastaldi la speculazione di precipitare le vostre derrate, voi prendetene cura, ed impedite che non si commettano tanti abusi, e non si mescoli tant' acqua nel vostro vino per moltiplicarlo, principale cagione della poca sua durevolezza, del gusto scipito, e del cattivo colore che acquista. Voi che il potete costruite nelle vostre case di campagna gli opportuni fabbricati ove proceder possano i vostri Coloni alla grande operazione del vino, e somministrate ai medesimi coll' esempio quei mezzi, che siano addattati a farli prendere affetto e desiderio di esattamente eseguire la presente Istruzione.

~~Tanto~~ Allo zelo filantropico dei Signori Podestà e Sindaci delle Comuni, e dei benefici Parrochi, singolarmente della campagna, ~~quanto~~ come alle persone intelligenti, e che godono la ~~stima~~ persuasione de' loro ~~concittadini~~ amministrati n'è ~~si raccomanda di~~ raccomandata la difusione, ben ripromettendosi dall'amor che gli anima pel bene del Dipartimento, che vorranno essi insinuare e generalizzare l' esecuzione delle pratiche suggerite, le quali non sono che il risultato della più consumata esperienza, e delle più inconcusse teorie.

99943261

Digitized by Google

Digitized by Google